

Ein Laib mit Seele

Handwerk Bereits in dritter Generation setzt sich Bäcker Illig aus Leidenschaft im Familienbetrieb in Blaufelden ein und bietet reinste Backwaren – völlig ohne Zusatzstoffe. *Von Melanie Boujenoui*

Bäckermeister Karl-Martin Illig garantiert: „In meiner Backstube gibt es nur reine Lebensmittel – ohne synthetische Zusatzstoffe.“ Diese vermuten die meisten vor allem in Fertignahrung. Künstliche Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker und Aromen verbergen sich jedoch in vielen Produkten – auch in Backwaren. „Und das nicht zu knapp“, sagt Illig, „Bäckereiketten und Supermärkte backen haufenweise Teiglinge im Ofen auf. Aber auch viele kleine Betriebe verwenden Backmischungen, um konkurrenzfähig zu bleiben.“

Für den Verbraucher ist es tatsächlich schwer zu erkennen, ob oder welche Zusatzstoffe sich in den angebotenen Waren hinter der Theke verstecken, da diese nur ausgezeichnet werden müssen, wenn sie abgepackt davor liegen.

Von der Schule zur Passion

Das ursprüngliche und natürliche Backen hat Illig von seinem Vater übernommen: „Ich habe in unserer Stube das traditionelle Handwerk gelernt“, erklärt Illig. „Wir haben seit jeher unseren Sauerteig und unsere gesamte Ware selbst hergestellt.“ Heute macht Illig das immer noch – aus voller Überzeugung und Leidenschaft. Dafür verarbeitet der Bäckermeister unbehandelte Rohstoffe, so wie die Natur sie liefert. Dass auch seine ausgewählten Lieferanten etwa für Mehl, Eier, Milch, Margarine oder Butter unbehandelte Ware bieten, kann Illig einfach sicherstellen: „Ich merke bei der Verarbeitung sofort, ob der Rohstoff naturbelassen ist.“ Aus wirtschaftlicher Sicht profitiert Illig von seiner Natur-Pur-Strategie nicht. Da er für die zusatzfreien Güter mehr bezahlt, ist die Preisspanne insgesamt knapp bemessen. „Da



Mit der Nudelmachine von Großvater Illig aus dem Jahr 1920 zaubert Bäckermeister Karl-Martin Illig seine beliebten Teigspezialitäten aus Dinkel oder Weizen.

Foto: Melanie Boujenoui

tut es am Ende des Tages schon weh, wenn die aufwendig zubereiteten Croissants oder Süßwaren in der Theke liegen bleiben“, sagt Ehefrau Silke, die sich seit der Betriebsübernahme im Jahr 2001 voll in der Bäckerei engagiert. „anders als kommerzielle Bäckereien, verdienen wir statt 50 bis 90 Cent pro Croissant zum Beispiel nur 20 Cent.“

Landesbezirkssekretär der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) Alexander Münchow kennt das Problem genau: „Der Markt konsolidiert sich momentan spürbar. Dennoch ist die Situation für kleinste Handwerksbetriebe gegen die großen Player schwierig. Der typische Bäcker ist mittlerweile

eher eine Nische.“ Genau da setzt die Backstube Illig an: „Wir hätten gern, dass sich die Menschen

wieder mehr Gedanken machen, was sie essen.“ Der Bäcker kalkuliert sein Sortiment genau: Rund

Naturbelassen wie eh und je

Der Familienbetrieb besteht seit 1959 im Ort Blaufelden. 1997 übernahm Gerhard Illig. Seit 2001 leitet Karl-Martin die Bäckerei. Derzeit sind fünf Mitarbeiter beschäftigt. „Im Grunde produziere ich nach Großvaters Art“, erklärt der Bäckermeister, „nur dass sich bei der Beschaffung der Zutaten

die Rahmenbedingungen erheblich verändert haben – ich muss kämpfen um reine Ware zu bekommen.“

Für seine Überzeugung arbeitet Bäckermeister Illig mindestens 60 Stunden pro Woche. Fachkräfte und Auszubildende zu finden, ist dabei alles andere als

einfach. Gegen die Kampfpreise der Supermärkte und Backshops agiert Illig aus Überzeugung: „Wir könnten auch eine andere Linie fahren“, sagt Illig, „aber das wollen wir nicht. Wir verkaufen nur was wir auch essen und hoffen, dass die Kunden gesundheitsbewusst konsumieren.“

Mit Vertrauen und Werten führen

Preis Personaldienstleister Franz & Wach wird für sein vor zwei Jahren eingeführtes, innovatives Führungsmodell geehrt.

Crailsheim. Der Personaldienstleister Franz & Wach wurde mit dem „Lünendonk-Business-to-Business-Award“ in der Kategorie „Innovation“ ausgezeichnet. Bereits zum achten Mal verlieh das Marktforschungsinstitut „Lünendonk & Hossenfelder“ die Auszeichnungen. Die Jury aus 15 Chef- und Wirtschaftsredakteuren überregionaler Medien bestimmte in geheimer Wahl die Preisträger. „Dieses Vorgehen verleiht den Awards ihren besonderen Wert“, erläutert Jörg Hossenfelder, geschäftsführender Gesellschafter von Lünendonk & Hossenfelder, „denn damit erhalten die Preisträger nicht die Anerkennung einer einzelnen Institution, sondern die Wertsetzung von renommierten Marktbeobachtern, die über das Wirken der Preisträger zum Teil seit Jahrzehnten berichten.“

Mit dem Innovationspreis 2018



Der Geschäftsführer Andreas Nusko nahm den Preis kürzlich entgegen. Foto: José Poblete

wurde Franz & Wach Personalservice für sein innovatives Führungsmodell ausgezeichnet, welches vor zwei Jahren eingeführt wurde: Wenige Vorgaben aus der Zentrale, viel Verantwortung vor Ort. Für die internen Mitarbeiter gilt Vertrauensarbeitszeit ohne Zeiterfassung, keine Begrenzung beim Urlaubsanspruch und auch die aufwändigen Urlaubsgenehmigungen wurden abgeschafft. Die Teams werden mit relativen Zielen geführt, die sie aus der Kenntnis der konkreten Rahmenbedingungen heraus entwickeln und im Dialog mit der Geschäftsführung definieren.

Geschäftsführer Andreas Nusko sieht die Auszeichnung als Bestätigung dafür, das Unternehmen zukunftsgerecht aufgestellt zu haben: „Alle sprechen davon, dass man sein Angebot an den Kunden ausrichten muss. Genau das erfordert aber, dass die Mitarbeiter sich komplett auf die Kunden einlassen können und sich nicht vorrangig mit sich selbst beschäftigen. Da lag es für uns nahe, Vorgaben und Reglementierungen abzuschaffen.“

Rund um Haus und Geld

Messe Mit der Hohenloher Bau- und Finanzierungsmesse tritt der Heilbronner Veranstalter FGV im Hangar an.

Crailsheim. Rund 130 Aussteller präsentieren auf der Hohenloher Bau- und Finanzmesse im Crailsheimer Hangar am Samstag und Sonntag, 7. und 8. April, Informationen und Produkte. Die Messe setzt Schwerpunkte im Bereich Bauen und Renovieren sowie Finanzen und Banken. Aussteller aus der Region sowie überregional agierende Unternehmen präsentieren den Besuchern eine große Bandbreite an interessanten Themen. Sie bieten ihnen kompetente Beratungen zu den Themenbereichen, geben Ratschläge und Hilfestellungen bei konkreten Planungen. Rund 10 000 Quadratmeter Ausstellungsfläche stehen zur Verfügung.

„Der Hangar bietet hierfür mit seiner stützfreien Fläche und Tageslicht ein einmaliges Ambiente“, schreibt der Veranstalter FGV in einer Pressemitteilung. FGV



Gerhard Schaaf (Pressesprecher FGV), Norbert Mann (Filialdirektor Crailsheim BW-Bank), Bianca Link (Marketing FGV), Nicola Quabus (Food Event) und Oliver Hegemann (Filialdirektor Schwäbisch Hall BW-Bank, von rechts) freuen sich auf die HBf.

Foto: Heribert Lohr

spricht von einem großen Andrang, weswegen zusätzlich vor dem Hangar ein Zelt aufgestellt werden soll, um alle Aussteller unterbringen zu können. Einer der Höhepunkte ist der Auf-

tritt von „Mister Dax“ Dirk Müller. Der Börsen- und Finanzexperte, der vielen Besuchern aus dem Fernsehen bekannt sein dürfte, konnte für die Messe gewonnen werden. Er referiert am Samstag-

morgen beim Expertenvortrag als Gastredner und erklärt, wie Profis mit Aktienfonds Geld verdienen und wie Anleger heute am klügsten investieren. Dieser Vortrag ist bereits so gut wie ausge-

bucht. Ab 14 Uhr werden dann die Besucher zu einer öffentlichen Podiumsdiskussion mit „Mister Dax“ und anderen Persönlichkeiten aus der Wirtschaft eingeladen. Diskussionsthemen sind unter anderem Altersvorsorge, Vermögensanlagen, Niedrigzinsphase und die neue Regierung.

Das Rahmenprogramm der Messe beinhaltet Auftritte von Vereinen aus der Region und Fachvorträge. Daneben bietet die Messe mit mehreren Foodtrucks Abwechslungsreiches für hungrige Besucher.

Zusätzlich zu den Vorführungen wird laut FGV ein buntes Rahmenprogramm stattfinden: Kochshows, Vorführungen, Gewinnspiele, Live-Musik, US-Car Show und Produktpräsentationen sind geplant.

Die Messe kann von Samstag bis Sonntag jeweils von 11 bis 18 Uhr besucht werden.

Ausstellung Energieparcours verlängert

Wolpertshausen. Energie zum Anfassen gibt es seit Februar im Energiezentrum bei der Mitmachausstellung „Energieparcours“, die nun bis 30. April verlängert wurde. An 28 Stationen werden verschiedene Energiethemen anschaulich behandelt. Der Parcours kann wochentags von 8 bis 17 Uhr nach Anmeldung unter 0 79 04 / 9 45 99 23 besucht werden. Am Samstag, 17. März, findet zudem von 13 bis 18 Uhr ein Familiennachmittag statt. Hier ist keine Voranmeldung nötig.

Kunden bewerten Möbel Bohn

Crailsheim. Das Crailsheimer Unternehmen Möbel Bohn hat sich wieder freiwillig durch das unabhängige Institut für bessere Kundenzufriedenheit, der „Service-Inspektor“, prüfen und bewerten lassen. Durch eine permanente Befragung teilen die Kunden mit, wie sie die Leistungen des Unternehmens in den einzelnen Abteilungen sehen. Hierzu erhalten sie bei der Lieferung von Möbeln eine Befragungsunterlage, welche sie online im Internet ausfüllen oder per Post an das Institut schicken können. Dort werden die Daten erfasst und ausgewertet. Das Mö-

belhaus erzielte nun die Zufriedenheitsnote 1,6, die sich aus den Leistungen in den Bereichen Service, Beratungsqualität, Sortiment, Ausstattung, Auftragsbearbeitung, Lieferung und Freundlichkeit der Personals berechnet. Zudem ermittelte der Service-Inspektor eine Weiterempfehlungs-Quote von 87,2 Prozent. 2017 beteiligten sich 593 Kunden an der Umfrage. „Dieses Ergebnis bestätigt erneut, dass sich jahrelange Kunden-Orientierung, ein ehrliches Preis-Leistungsverhältnis und ein hochmotiviertes Team bewährt haben“, schreibt Möbel Bohn in einer Mitteilung.

Sprechstunde Probleme mit PC und Notebook

Crailsheim. Die Volkshochschule (VHS) Crailsheim bietet am Dienstag, 20. März, von 17 bis 18 Uhr im Bereich „Beruf und EDV“ eine individuelle Computer-Sprechstunde an. Sie richtet sich an PC- oder Notebook-Nutzer, die Rat zu aktuellen Problemen bei der Arbeit mit ihrem Rechner benötigen. Der Kursleiter ist IT-Spezialist und erfahrener Dozent an der VHS. Eine Anmeldung ist erforderlich und telefonisch unter 0 79 51 / 4 03 38 00 möglich.

Informieren über Nischenberufe

Schrozberg. Im Rahmen der Aktionswoche der Ausbildung haben sich Berufsberater und Ausbildungsvermittler der Agentur für Arbeit Schwäbisch Hall-Taubersbach bei Klaus Martens Blasinstrumente über die Nischenberufe „Musikalienhändler“ und „Blasinstrumentenmacher“ informiert. Um die Kunden zu überzeugen brauche Susanne Martens, Ehefrau des Inhabers der Meisterwerkstatt für Blasinstrumente Klaus Martens, im Laden Mitarbeiter mit tiefen Fachkenntnissen. Deshalb ist das Ehepaar Martens auf der Suche nach einem Auszubildenden für den

Beruf des Musikalienhändlers. „Auf einen Bewerber kommen im Landkreis Schwäbisch Hall rund 1,5 Stellen“, erklärt Siegfried Kletzander, Teamleiter Berufsberatung. „Für die sogenannten Nischenberufe ist es derzeit angesichts des Bewerbermangels doppelt schwierig, Auszubildende zu finden.“ Der persönliche Kontakt zu den Unternehmen sowie Betriebsbesichtigungen sind für die Arbeit der Vermittler und Berater daher von großer Bedeutung. Sie gewinnen dabei Erkenntnisse, die sie in die Gespräche mit den Bewerbern einfließen lassen können.